COFFEE MAKER

CAFETERIE

KAFFEEAUTOMATEN

MACCHINA DA CAFFÉ

KOFFIEZETTER

CAFETERA

CAFETEIRA

ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKINE

ESPRESSOMASKIN

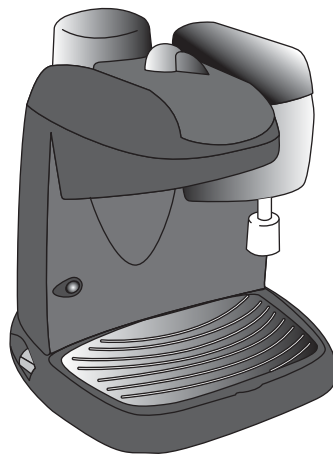
ESPRESSOMASKIN

ESPRESSOKEITIN

КОФЕВАРКА

KÁVÉFŐZŐGÉP

EKSPRES DO KAWY

PŘÍSTROJ NA KÁVU

Owner's instructions
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções
Οδηγες χρησης
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Käyottöohjeet
Инструкция по эксплуатации
Kezelési utasítás
Instrukcje dla użytkownika
Návod k použití
طريقة الإستعمال

B
C
D
E
LIGHT
MEDIUM
STRONG
CAPPUCCINO
A
F
G
I
L
H
M
N
O
P
4
2
Q
R

1

2

3

4
2
4

5

6

7

LIGHT
MEDIUM
STRONG
CAPPUCCINO
8

9

10

11

12

MILK
13

MAX
14

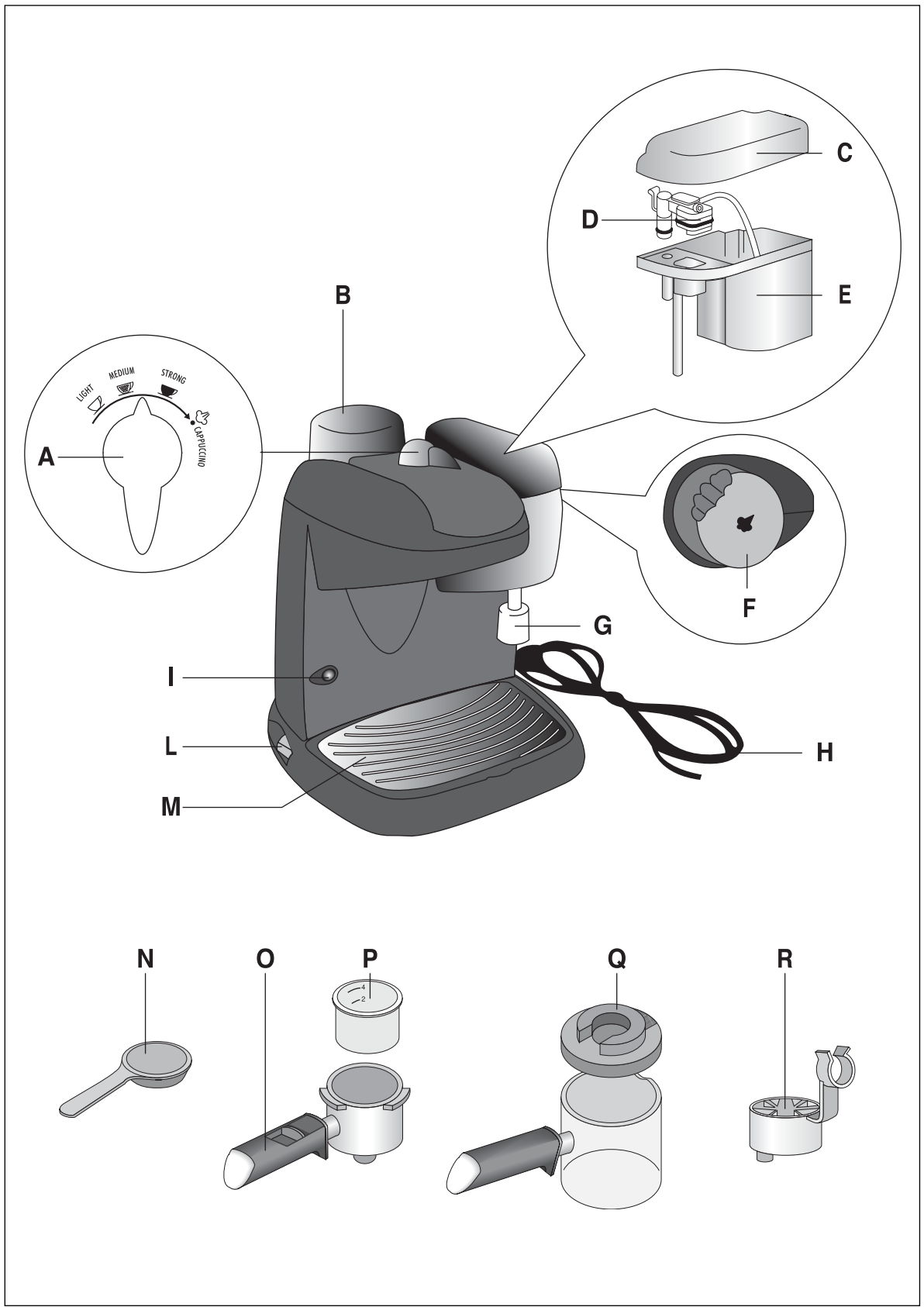
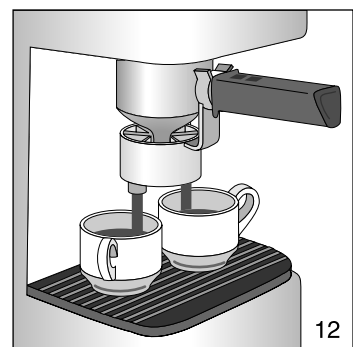
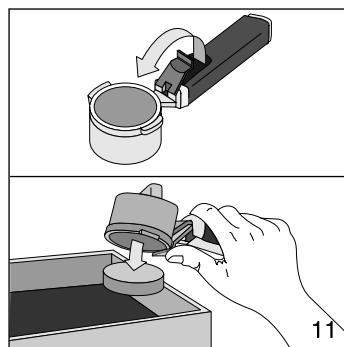
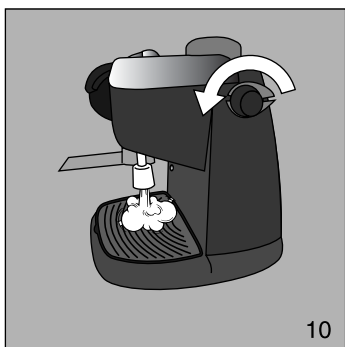
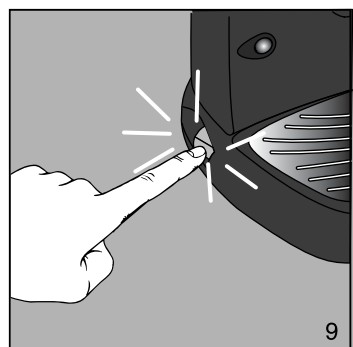
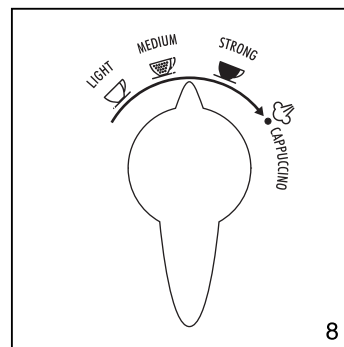
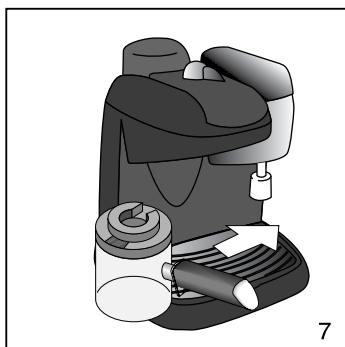
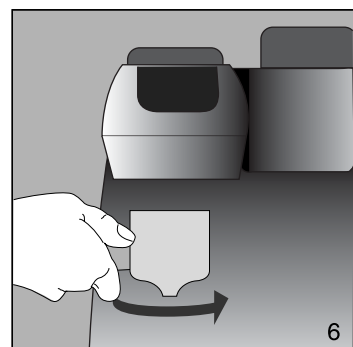
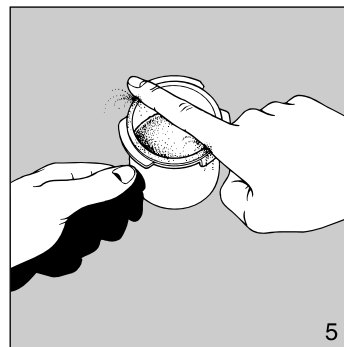
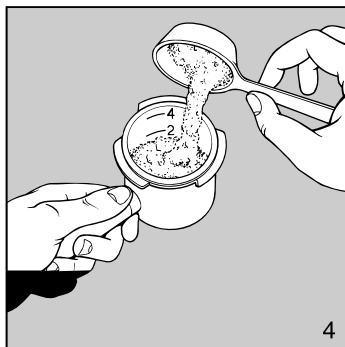
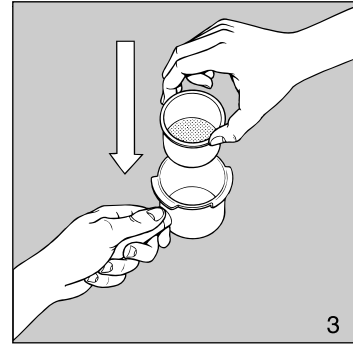
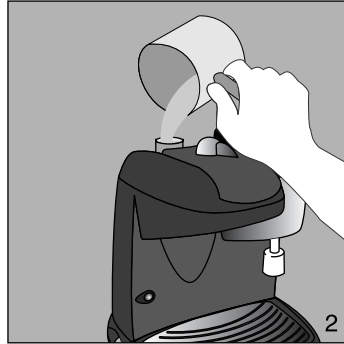
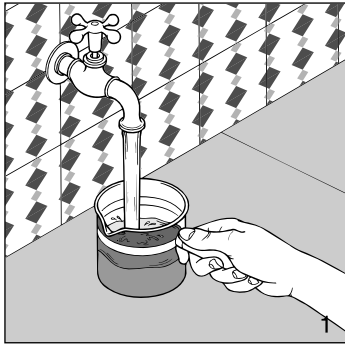
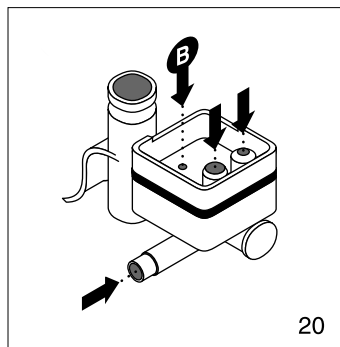
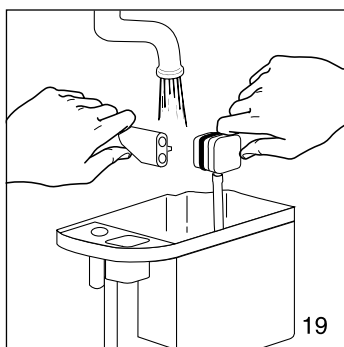
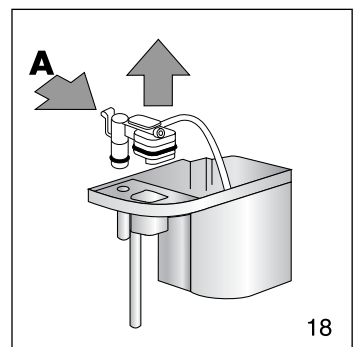
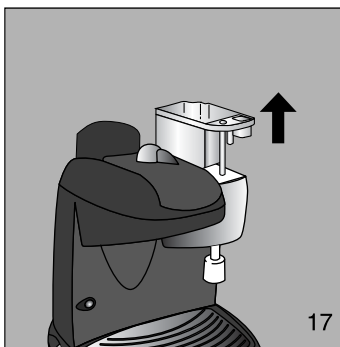
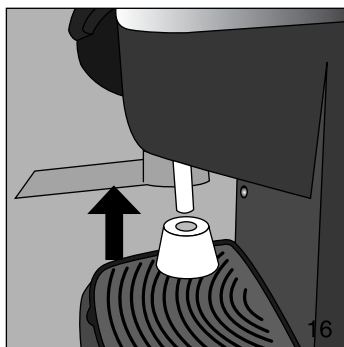
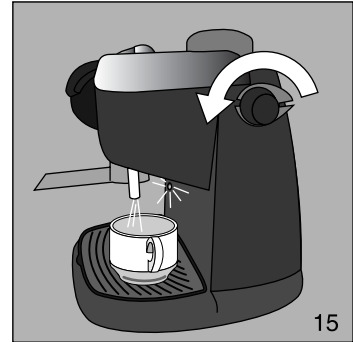
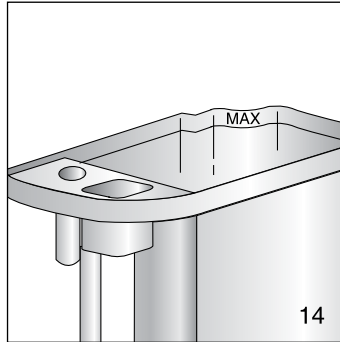
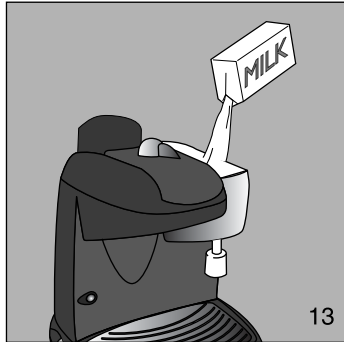
15

16

17

A
18

19

B
20

PORTUGUÊS

Leia atentamente este manual de instruções antes de instalar e utilizar o aparelho e conserve-o para eventuais consultas futuras. Só assim poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(Consulte o desenho da pág. 3)

A seguinte terminologia e as letras de referência serão continuamente utilizadas nas páginas seguintes.

A. Selector para café FORTE, MÉDIO ou FRACO e CAPPUCCINO
B. Tampa da caldeira
C. Tampa do reservatório de leite
D. Emulsionador
E. Reservatório de leite
F. Botão do vapor
G. Campânula anti-salpicos
H. Cabo de alimentação
I. Luz OK vapor pronto
L. Interruptor luminoso
M. Tabuleiro de recolha de gotas
N. Colher doseadora
O. Manípulo porta-filtro
P. Filtro
Q. Jarro com tampa
R. Adaptador para chávenas

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Tenha cuidado para não se queimar com jactos de água ou de vapor ou devido a um uso inadequado do aparelho. Não toque nas partes quentes (água, zona de emissão em contacto com o manípulo (O) e filtro (P)).
- Nunca toque nas partes quentes.
- Após a remoção da embalagem, certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não o utilize. Contacte um técnico qualificado.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, esferovite, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois constituem potenciais fontes de perigo.
- Este aparelho só deve ser utilizado para fins domésticos. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, logo, perigosa.
- O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por uma utilização inadequada, errada e irracional do aparelho.
- Nunca toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Nunca permita que o aparelho seja utilizado sem vigilância por crianças ou pessoas inaptas.
- Certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o, retirando a ficha da tomada, e não tente repará-lo. Para eventuais reparações, contacte única e exclusivamente um Centro de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante e exija a utilização de peças sobresselentes originais. A não observância desta norma poderá comprometer a segurança do aparelho.
- O cabo de alimentação deste aparelho nunca deverá ser substituído pelo utilizador, dado que a sua substituição requer a utilização de ferramentas especiais. Em caso de dano do cabo, ou para a sua substituição, contacte única e exclusivamente um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante de modo a evitar todo e qualquer risco.

INSTALAÇÃO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície, longe de torneiras e bancas.
- Certifique-se de que a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na chapa de características do aparelho.
  Ligue o aparelho apenas a uma tomada de alimentação com uma capacidade mínima de 10 A

e dotada de uma ligação à terra eficaz. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais acidentes provocados pela falta de ligação à terra do aparelho.

- Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mande substituir a tomada por outra de tipo adequado, recorrendo a pessoal qualificado. Em caso de dano do cabo de alimentação (H), ou para a sua substituição, contacte única e exclusivamente um Centro de Assistência autorizado pelo fabricante, uma vez que são necessárias ferramentas especiais.
- Não instale a máquina num ambiente que possa alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho poderá sofrer danos).

PREPARAÇÃO DO CAFÉ

1 Desenrosque a tampa (B) da caldeira rodando-a para a esquerda.

2 Utilizando o jarro (Q) fornecido (fig. 1), deite a água na caldeira (fig. 2), respeitando as quantidades indicadas na tabela incluída no fim do texto. Não ultrapasse as quantidades indicadas. Caso contrário, poderá provocar anomalias no aparelho. O enchimento da caldeira deve ser efectuado com o interruptor luminoso (L) apagado.

3. Insira o filtro no manípulo (fig. 3)

4. Utilizando a colher doseadora, deite o café no filtro respeitando as quantidades indicadas na tabela incluída no fim do texto e distribuindo-o uniformemente (fig. 4). Utilize café com um grau de moagem médio, pois se utilizar café com uma moagem demasiado fina, o filtro poderá ficar obstruído (o café para cafeteiras tipo MOKA é perfeitamente adequado).

5. Retire os eventuais excedentes de café do rebordo do filtro (fig. 5).

6. Para encaixar o manípulo na máquina, coloque-o sob o duche da caldeira (fig. 6).
De seguida, empurre o manípulo para cima e, em simultâneo, rode-o para a direita até ao limite máximo. Não tem qualquer importância se o cabo do manípulo porta-filtro não ficar centrado em relação à máquina; é, no entanto, importante, que o manípulo fique devidamente inserido.

7 O jarro deve estar posicionado sob o manípulo porta-filtro de modo a que o bico do manípulo fique no interior da abertura existente na tampa do jarro (fig. 7).

8 Coloque o selector (A) no tipo de café que deseja obter: "LIGHT" para um café fraco, "MEDIUM" para um café normal, "STRONG" para um café forte (fig. 8).

9 Certifique-se de que o botão (F) do vapor está bem fechado e prima o interruptor luminoso. A luz piloto acender-se-á (fig. 9).

10 São necessários cerca de 3 minutos para que o café comece a sair. Após a saída do café, desligue o interruptor luminoso.

ATENÇÃO: Antes de retirar o manípulo porta-filtro, e para evitar baforadas de vapor, é necessário eliminar sempre o vapor residual existente no interior da caldeira. Faça-o sair completamente rodando o botão do vapor (fig. 10).

NOTA: *Quando a caldeira está quente não é possível, por motivos de segurança, abrir a respectiva tampa, pois esta roda em vazio. Se, por qualquer motivo, tiver de a retirar, descarregue sempre a caldeira através do botão do vapor conforme descrito no ponto anterior. Para eliminar as borras de café do manípulo, vire-o ao contrário e bata-o repetidamente até que elas saiam (fig. 11). Alternativamente, enxagúe o manípulo e o filtro sob água corrente.*

ATENÇÃO: Para eliminar o cheiro a novo característico de quando se utiliza o aparelho pela primeira vez, execute alguns ciclos de café sem utilizar pó.

MONTAGEM DO ADAPTADOR

Deve utilizar o adaptador (R) sempre que desejar fazer o café directamente na chávena. Para o montar, basta inseri-lo na parte inferior do manípulo (fig. 12).

PREPARAÇÃO DE CAPPUCCINOS

- Deite no reservatório de leite (E) a quantidade de leite necessária para fazer o cappuccino (cerca de 100cc para cada cappuccino) (fig. 13). Nunca ultrapasse o nível MAX (que corresponde a cerca de 250 cc) impresso no reservatório (fig. 14). Caso contrário, pode acontecer que a máquina continue a pingar leite através do tubo do reservatório, mesmo depois de terminada a operação de emulsão. Utilize leite fresco e não fervido, sobretudo leite que não esteja quente.
Para a preparação de 4 cappuccinos, é necessário encher o reservatório de leite.
- Prepare o café conforme descrito no parágrafo "PREPARAÇÃO DO CAFÉ", desde o ponto 1 ao

ponto 8, utilizando, no entanto, uma quantidade de água mais elevada conforme indicado na tabela incluída no fim do texto.

- Prima o interruptor luminoso para ligar o aparelho. Deixe sair o café para o interior do jarro; certifique-se de que o café atinge o nível 2 ou 4 impresso no próprio jarro e interrompa a emissão colocando o selector do café na posição "CAPPUCCINO":
  ATENÇÃO: Não é o nível de creme de cor mais clara que deve coincidir com a linha 2 ou 4, mas sim o nível de café de cor mais escura que se encontra um pouco mais abaixo do creme. Esta operação deve ser feita com muita atenção: de facto, se o nível do café ultrapassar a linha 2 ou 4, no fim já não haverá vapor suficiente para montar o leite.
- Deite o café nas chávenas.
- Coloque, uma de cada vez, as chávenas que contêm o café sob o tubo do reservatório de leite (fig. 15) e aguarde que a luz "OK vapor pronto" (I) se acenda. **Se utilizar chávenas de pequenas dimensões, insira a campânula (G) anti-salpicos no tubo do reservatório de leite (fig. 16) para evitar salpicos de leite**
- Rode o botão do vapor para a esquerda. O leite emulsionado começará a sair do tubo (fig. 15). Para obter uma boa emulsão e evitar salpicos de leite, rode o botão por forma a que ele dê pelo menos uma volta. Continue a operação até esvaziar metade do reservatório de leite e, depois, feche o vapor rodando o botão para a direita.
- Repita a operação para o número de chávenas desejadas até esvaziar todo o reservatório de leite. **ATENÇÃO: aguarde sempre que a luz "OK vapor pronto" (I) se acenda.**
- Imediatamente depois de preparar os cappuccinos, deite um pouco de água no reservatório de leite e coloque o jarro sob o tubo do reservatório de leite. Rode o botão do vapor e aguarde que este saia completamente (cerca de um minuto).
  ATENÇÃO: Ainda que possa parecer inútil, esta operação deve ser sempre executada para eliminar totalmente da caldeira eventuais resíduos de água ou vapor que, de outra forma, poderiam originar anomalias na utilização seguinte. Além disso, por uma questão de higiene, esta operação permite limpar todos os orifícios do emulsionador e eliminar eventuais resíduos de leite dos circuitos internos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica, retirando a ficha da tomada.

Limpeza do emulsionador de leite

A limpeza do emulsionador de deite deve ser efectuada depois de cada utilização da máquina. Proceda da seguinte forma:

- Retire o reservatório de leite premindo a alavanca "PRESS" e puxando-a, em simultâneo, para cima. Lave-o com água quente (fig. 17).
- Retire o emulsionador de cor vermelha fazendo pressão sobre o travão (A) e puxando-o para cima em simultâneo (fig.18). Retire o misturador de borracha e lave e limpe com água quente (fig. 19) sobretudo os quatro orifícios indicados na figura 20 (limpe-os com o auxílio de uma agulha). Certifique-se de que o orifício assinalado pela seta B não está obstruído.
- **Uma vez limpas, todas as peças devem ser novamente montadas de forma correcta. Certifique-se, em particular, de que o misturador de borracha fica bem inserido e de que o emulsionador de cor vermelha é premido até se ouvir um estalido. Se esta operação de limpeza não for efectuada no fim de cada utilização, pode acontecer que a emulsão do leite não saia bem e que o próprio leite não seja aspirado ou que pingue do tubo do reservatório de leite.**

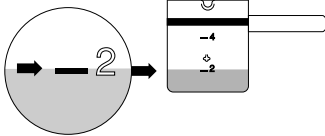
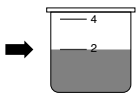
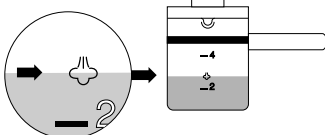
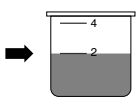
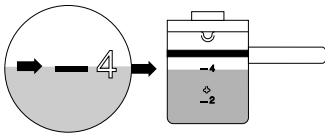
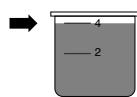
Outras limpezas

- Limpe regularmente também o jarro, o manípulo e o filtro.
- Para a limpeza dos componentes de plástico da máquina, não utilize solventes nem detergentes abrasivos. É suficiente um pano macio.
- NUNCA mergulhe o aparelho em água.

DESCALCIFICAÇÃO

É aconselhável proceder a uma descalcificação da máquina ao fim de cada 300 cafés, aproximadamente. É aconselhável utilizar os produtos próprios para a descalcificação de máquinas de café expresso que se encontram à venda. Se estes produtos não estiverem disponíveis, poderá adoptar o seguinte procedimento:

1. Antes de limpar a máquina de café, desligue e retire a ficha da tomada de alimentação.
2. Encha o jarro até cima.
3. Dissolva 1 colher (cerca de 10/15 g) de ácido cítrico (à venda numa farmácia ou drogaria);
4. Deite a solução obtida na caldeira.

5. Enrosque novamente a tampa da caldeira e deixe a solução a actuar durante cerca de 30 minutos.
6. Coloque o selector na posição "LIGHT".
7. Coloque o filtro e o porta-filtro (sem café).
8. Coloque o jarro sobre o tabuleiro de recolha de gotas.
9. Introduza a ficha na tomada de alimentação.
10. Ligue a máquina. Ao fim de alguns minutos, a solução quente começará a fluir através do porta-filtro para o jarro.
11. Coloque o tubo de vapor num copo ou numa chávena. Abra o botão do vapor durante alguns segundos enquanto a solução descalcificante flui através do porta-filtro. Tal permitirá eliminar todo e qualquer resíduo de leite do interior do tubo.
12. Feche o botão do vapor (a solução descalcificante continuará a fluir para o jarro).
13. Quando já nada fluir para dentro do jarro, desligue a máquina e deixe-a arrefecer.
    Retire o porta-filtro, o filtro e o jarro e enxagúe com água quente.
14. ara eliminar os vestígios de descalcificante, deverá fazer pelo menos 2 ciclos de café sem utilizar pó.

A garantia perde a validade se a limpeza anteriormente descrita não for devidamente efectuada.

ASSISTÊNCIA E REPARAÇÃO

Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, contacte o centro de assistência técnica autorizado mais próximo. As reparações efectuadas por pessoal não autorizado implicam a anulação da garantia.

Para fazer	Quantidade de água no jarro	Quantidade de café no filtro
2 CAFÉS	O nível de água deve coincidir com a linha do símbolo 2 impresso no jarro	
2 CAPPUCCINOS	O nível de água deve coincidir com a linha do símbolo de vapor impresso no jarro	
4 CAFÉS	O nível de água deve coincidir com a linha do símbolo 4 impresso no jarro	
4 CAPPUCCINOS	O nível de água deve coincidir com o rebordo inferior da banda metálica.	